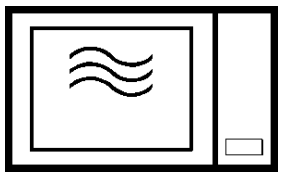
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

(GB) Instructions for use and installation

(FR) Instructions d'utilisation e avis de montage

(NL) Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding



EMW60.0 OM

183815

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

DEUTSCH

Verehrter Kunde,

zunächst möchten wir Ihnen dafür danken, dass Sie unserem Produkt den Vorzug gegeben haben. Wir sind sicher, dass dieser moderne und praktische Mikrowellenherd - hergestellt aus Materialien bester Qualität - Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie um aufmerksame Lektüre der Anweisungen in diesem Heft und des beigefügten Faltblatts, damit Sie beim Gebrauch Ihres Mikrowellenherdes beste Resultate erzielen.

BEWAHREN SIE DIESE UNTERLAGEN FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis 2

Installationsanleitung 3

Wichtige Hinweise 4

Beschreibung des Mikrowellenherdes 5
- Die Vorteile eines Mikrowellenherdes 5
- Funktionsweise des Mikrowellenherdes 5
- Wie sich die Speisen erwärmen: 6

Bedienungsanleitung 7
- Funktionsstufe Mikrowelle 7
- Betriebszeit 8
- Während der Betriebszeit 8
- Empfohlene Auftauzeiten 9
- Allgemeine Hinweise zum Auftauen 10

Ratschläge für eine optimale Nutzung lhres Mikrowellenherdes 11
- Programmablauf Mikrowelleherd 11

Empfehlungen bezüglich der Verwendung von Geschirr 12
- Metall 12
- Glas 12
- Porzellan 12
- Steingut 12
- Kunststoff 13
- Holz 13
- Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr mikrowellentauglich ist 13
- Deckel 13

Instandhaltung der Mikrowelle 14
- Reinigung 14

Technischer Kundendienst 15
- Beheben von technischen Störungen 15
- Austausch des Stromversorgungskabels 15
- Austausch der Herdbeleuchtung 15

Installationsanleitung

Entfernen Sie die Verpackung und nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Garraum heraus.

Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand folgender Teile:

- Tür und Scharniere;
- Gerätefront;
- Innen- und Außenflächen des Gerätes;

Sollten Sie einen Defekt an einem dieser Teile feststellen, BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT und suchen Sie Ihren Verkäufer auf.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gewichtsstabile Oberfläche.

Zur Gewährleistung einer guten Kühlung des Geräts wird empfohlen, den Mikrowellenherd in ein Küchenmöbel mit einer Öffnung auf der Oberseite einzubauen (siehe die beiliegende Einbauanweisung).

Achtung: Es muss nach Einbau des Mikrowellenherdes Zugriff zum Stecker gewährleistet sein.

Achten Sie bei der Installation des Mikrowellenherds darauf, dass das Netzkabel nicht mit der Rückseite des Herds in Berührung kommt, die auftretenden hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Werden Mikrowellenherd und Elektroherd übereinander installiert, darf der Mikrowellenherd nicht unterhalb des Elektroherds angeordnet werden, da es sonst in diesem zur Bildung von Kondenswasser kommen kann.

Das Gerät ist mit einem Elektrokabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet und darf nur an eine GEERDETE Steckdose angeschlossen werden.

ACHTUNG: DER HERD DARF NUR AN GEERDETE STECKDOSEN ANGESCHLOSSEN WERDEN.

Fabrikant und Händler lassen Beanstandungen im Störungsfall oder bei Personen-Unfallmeldungen nicht gelten, wenn diese auf die Nichtbeachtung der Installationsanleitung zurückzuführen sind.

Wichtige Hinweise

WICHTIG: Treten an der Tür bzw. an den Scharnieren Beschädigungen auf, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch einen Elektrofachmann wieder in Betrieb genommen werden.

WICHTIG: Dasselbe gilt auch für Reparaturen, bei denen eine Schutzvorrichtung entfernt werden muss, welche vor der direkten Einwirkung der Mikrowellen schützt.

ACHTUNG: Flüssigkeiten und feste Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erwärmt werden, da sonst Explosionsgefahr besteht.

ACHTUNG: Kinder dürfen den Herd nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn sie hinreichend Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und auch um die Gefahren bei unsachgemäßer Handhabung wissen.

ACHTUNG: Bei Benutzung des Mikrowellenherds in der Betriebsart Combi (Mikrowelle + Grill) dürfen Kinder das Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener benutzen, da Teile des Geräts sehr hohe Temperaturen erreichen können.

ACHTUNG: Reinigen Sie den Mikrowellenherd regelmäßig und entfernen Sie alle eventuell anhaftenden Speisereste (für weitere Informationen wird auf den Abschnitt Pflege des Herds verwiesen). Wird der Herd nicht sauber gehalten, kann dies zu Beschädigungen der Oberfläche, einer Verkürzung der Lebensdauer oder möglicherweise zu Funktionsfehlern führen.

Beim Erwärmen von Gargut in Behältnissen aus Kunststoff oder Karton: angesichts der bestehenden Entflammungsgefahr öfter eine Kontrolle durchführen.

Bei Rauchentwicklung das Mikrowellengerät ausschalten bzw. den Stecker aus der Steckdose herausziehen und die Tür zum Ersticken der Flammen geschlossen halten.

Zur Vermeidung von Verbrennungen Babyflaschen und Behältnisse mit Babynahrung nach dem Erwärmen schütteln, bzw. den Inhalt umrühren und die Temperatur prüfen, bevor Sie das Baby füttern.

Das Erwärmen von Getränken im Mikrowellengerät kann bei Erreichen der Höchsttemperatur zum plötzlichen Hochspritzen führen. Daher ist bei der Handhabung des Behältnisses größte Vorsicht geboten.

Eier mit Schale und hart gekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellenherd erwärmt werden, diese können unter Umständen explodieren, selbst nachdem das Aufwärmen abgeschlossen ist.

Benutzen Sie nur für Mikrowellenherde geeignete Utensilien. Verwenden Sie im Mikrowellenherd keine metallischen Gegenstände, es sei denn, dass der Hersteller diese bereit gestellt hat.

Flüssigkeiten und sonstige Speisen dürfen nicht in geschlossenen Behältnissen erwärmt werden, da Explosionsgefahr besteht.

Reiner Alkohol bzw. alkoholhaltige Getränke nicht im Mikrowellengerät erhitzen. ES BESTEHT ENTZÜNDUNGSGEFAHR.

Programmieren Sie im Zweifelsfalle eine kurze Zeitdauer für das Garen, Erwärmen oder Auftauen von Speisen mit Mikrowelle. Bei sehr langen Garzeiten können die Lebensmittel sehr trocken werden oder sogar brennen.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Erwärmen, Garen oder Auftauen von Speisen.

Das Gerät darf nicht ohne den Einsatz (Drehteller) bzw. leer in Betrieb genommen werden.

Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht bedeckt sein.

Beschreibung des Mikrowellenherdes

Die Vorteile eines Mikrowellenherdes:

In einem herkömmlichen Herd durchdringt die von Widerständen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme die Speisen langsam von außen nach innen. Daher entstehen große Energieverluste, weil die Luft, Herdbestandteile und Behältnisse miterwärmt werden.

Im Gegensatz dazu wird im Mikrowellenherd die Wärme in den Speisen selbst erzeugt, d.h. die Wärme breitet sich von innen nach außen aus. Es entstehen keine Energieverluste, denn die Mikrowellen geben keine Energie an die Luft, die Herdinnenwände und die Behälter (falls geeignet) ab, d.h. die genannten Elemente werden nicht miterhitzt.

Die Vorteile von Mikrowellenherden im Überblick:

1. Zeitersparnis; im allgemeinen wird die Garzeit im Verhältnis zur herkömmlichen Zubereitung um 3/4 reduziert.
2. Superschnelles Auftauen von Speisen. Dieses verringert die Gefahr von Bakterienbildung.
3. Energieeinsparung
4. Die Nährstoffe bleiben aufgrund der verkürzten Garzeit in den Lebensmitteln erhalten.
5. Einfache Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellenherdes:

Im Mikrowellenherd befindet sich ein Hochspannungsventil, das als MAGNETRON bezeichnet wird. Es wandelt elektrische Energie in Mikrowellen um. Die elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in den Garraum geleitet und breiten sich durch einen Metallverteiler oder einen Drehteller aus.

Im Garraum breiten sich die Mikrowellen in alle Richtungen aus und werden von den Metallwänden reflektiert. Dadurch wird das Gargur gleichmässig erhitzt.

Wie sich die Speisen erwärmen?

Lebensmittel enthalten mehrheitlich Wasser, dessen Moleküle durch Einwirkung der Mikrowellen in Schwingung geraten.

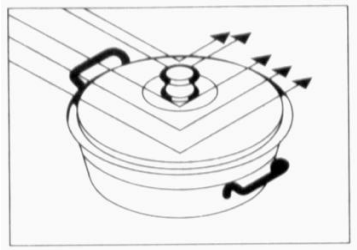
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Jenachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

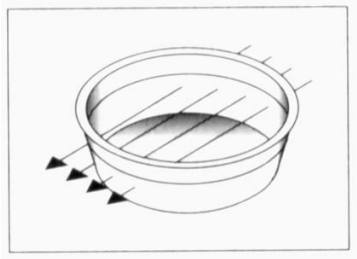
- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehendst erhalten;
- die natürliche Farbe und das Aroma gehen nicht verloren.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, aber kein Metall. Benutzen Sie daher keine Metallbehälter oder Behälter mit Metallkomponenten.

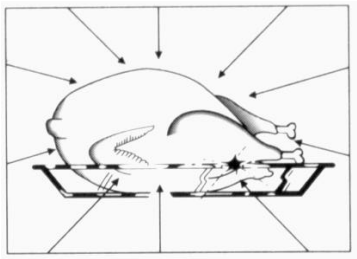
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



...durchdringen Glas und Porzellan...



... und Werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Bedienungsanleitung

Schauen Sie sich die Zeichnung auf dem Blattt im Anhang an und verfahren Sie wie folgt:

1. Schließen Sie den Herd an eine geeignete Steckdose an (s. Installationsanleitung).
2. Öffnen Sie die Tür, indem Sie den Türöffnungsschalter betätigen (7). Bei Modellen ohne diesen Schalter die Tür von Hand öffnen. Das Herdlicht muss aufleuchten.
3. Stellen Sie das Behältnis mit den Speisen auf den Glasplatte oder auf den Rost.
4. Stellen Sie gemäß Beschreibung in der nachfolgenden Kapiteln die gewünschte Funktionsstufe und die Garzeit ein.
5. Schließen Sie die Tür.

Funktionsstufe Mikrowelle

Bringen Sie den Funktionswahlschalter (3) gemäß der gewünschten Leistungsstufe und nachstehender Tabelle in die entsprechende Position.

Position	Leistungsstufe
A	Höchststufe
B	Mittlere Stufe
C	Niedrigstufe
D	Auftauen
E	Warm halten / Auftauen

Anm.: Um die Zahlenwerte der verschiedenen Leistungsstärken zu erfahren, schauen Sie bitte auf dem beigefügten Blatt nach.

Betriebszeit

Durch Drehen der Zeitschaltuhr (5) (Timer) stellen Sie die gewünschte Betriebszeit ein.

Bei Garzeiten bis zu 2 Minuten drehen Sie die Zeitschaltuhr zunächst auf die nächst höhere Zeitstufe und dann auf die gewünschte Zeitstufe zurück.

Wenn der Zeitwahlschalter auf einen Wert über 0 eingestellt ist, leuchtet die Lampe im Herd auf.

Nach Ablauf der Betriebszeit sendet die Zeitschaltuhr einen Signalton und stellt den Herd automatisch ab.

Während der Betriebszeit ...

Sie können die Herdtür jederzeit öffnen. In diesem fall

- Wird der Betrieb des Mikrowellenherdes sofort unterbrochen;
- die Zeitschaltuhr stoppt automatisch und zeigt die noch verbleibende Restzeit an.

Wenn Sie es wünschen, können Sie jetzt:

- die Speisen rühren oder wenden, um die Gleichmäßigkeit des Erwärmungsvorgangs zu begünstigen;
- durch Betätigen des Funktionswahlschalters (3) eine andere Funktion wählen;
- durch Drehen der Zeitschaltuhr (5) die Restzeit des Garvorgangs neu einstellen.

ACHTUNG**:** Drehen Sie die Zeitschaltuhr (5) nach Gebrauch des Herdes auf Null (Aus-Stellung), sonst beginnt der Herd zu arbeiten, wenn Sie die Tür schließen.

Anmerkungen:

1. Wenn Sie den Herd vor Programmablauf ausstellen möchten, drehen Sie die Zeitschaltuhr (5) auf NULL (AUS-Stellung) oder öffnen Sie die Tür.
2. Bei laufendem Herd können Sie die Betriebszeit, die Leistungsstufe bzw. die Funktion ändern, indem Sie den entsprechenden Schalter betätigen.

Empfohlene Auftauzeiten

Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen eine Übersicht über die verschiedenen Auftau- und Wartezeiten (um eine einheitlichere Temperatur zu gewährleisten) und, abhängig von Art und Gewicht der Speisen, entsprechende Programmier - Empfehlungen.

Die angegebenen Leistungsstufen erhalten Sie, indem Sie den Funktionswahlknopf (3) in die folgende Stellung drehen:

Position	Leistungsstufe	Leistung
D	Auftauen	260 W
E	Warm halten / Auftauen	130 W

Lebensmittel	Gewicht	Auftauzeit		Wartezeit	Anmerkung
		130 W	260 W		
Fleisch am Stück, Schwein, Rind, Kalb	100 g		2-3 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g		4-6 min	5-10 min	1 x wenden
	400 g		0-12 min	10-15 min	1 x wenden
	500 g		12-14 min	10-15 min	2 x wenden
	700 g		18-20 min	15-20 min	3 x wenden
	900 g		20-22 min	20-25 min	3 x wenden
	1000 g		22-24 min	20-25 min	3 x wenden
	1200 g		26-30 min	25-30 min	3 x wenden
	1500 g		32-35 min	25-30 min	3 x wenden
Gulasch	300 g		8-10 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g		10-12 min	10-15 min	2 x wenden
	700 g		18-20 min	20-25 min	3 x wenden
	1000 g		25-30 min	25-30 min	3 x wenden
Hackfleisch	100 g	6-8 min		5-10 min	1 x wenden
	300 g	12-15 min		10-15 min	2 x wenden
	500 g	18-20 min		15-20 min	2 x wenden
Bratwurst	200 g	8-10 min		5-10 min	1 x wenden
	500 g	20-22 min		10-15 min	1 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	200 g		8-10 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g		12-15 min	10-15 min	2 x wenden
Hähnchen	1000 g	30-35 min		15-20 min	1 x wenden
Poularde	1200 g	40-45 min		20-25 min	2 x wenden
	1500 g	50-55 min		25-30 min	2 x wenden
Fisch	100 g		4-5 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g		6-7 min	5-10 min	1 x wenden

Lebensmittel	Gewicht	Auftauzeit		Wartezeit	Anmerkung
		130 W	260 W		
Forelle	200 g		5-6 min	5-10 min	1 x wenden
Krabben	100 g		3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g		10-12 min	10-15 min	2 x wenden
Obst	200 g		4-5 min	5-10 min	1 x wenden
	300 g		6-7 min	10-15 min	2 x wenden
	500 g		10-11 min	10-15 min	3 x wenden
Brot	100 g		2-3 min	2-3 min	1 x wenden
	200 g		3-4 min	2-3 min	1 x wenden
	500 g		8-10 min	5-10 min	2 x wenden
	800 g		12-14 min	10-15 min	2 x wenden
Butter	250 g	12-15 min		10-15 min	1 x wenden, abgedeckt
Quark	250 g	8-10 min		10-15 min	1 x wenden, abgedeckt
Sahne	250 g	8-10 min		10-15 min	Deckel abziehen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Verwenden Sie nur Mikrowellen geeignetes Geschirr zum Auftauen (Porzellan, Glas, Mikrowellen geeigneter Kunststoff).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Lebensmitteln. Die Gewichtsangaben beinhalten nicht das Gewicht des Behältnisses.
3. Die Auftauzeit ist von der Menge und der Höhe des Auftaugutes abhängig. Kleinere Mengen tauen besser auf als Große.
4. Bei empfindlichem und unregelmäßigem Auftaugut (Geflügel, Fisch) empfiehlt sich ein Abdecken der flacheren Fleischteile oder Keulen sowie die Flossen von ganzen Fischen. Verwenden Sie dazu kleine Stücke Alufolie, die Sie nach der Hälfte der Auftauzeit wieder entfernen. (Achten Sie darauf, dass die Aluminiumfolie die Seitenwände des Gerätes nicht berührt.)
5. Wenden Sie kompakte Stücke mehrmals.
6. Verteilen Sie das Gefriergut möglichst gleichmäßig, denn flache Speisen tauen besser auf als hohe.
7. Fettreiche Lebensmittel wie Butter, Quark und Sahne sollten nicht ganz aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten servierfähig. Tiefgekühlte Sahne sollte geschlagen werden, wenn noch kleine Eisstückchen vorhanden sind.
8. Legen Sie Geflügel auf eine umgedrehte Untertasse. So kann der Fleischsaft beim Auftauen besser abtropfen.
9. Brot sollte in eine Serviette eingewickelt werden, um ein Austrocknen zu verhindern.

Ratschläge für eine optimale Nutzung Ihres Mikrowellenherdes

Programmablauf Mikrowellenherd

Bevor Sie ein Behältnis benutzen, prüfen Sie, ob es für Mikrowellenherde geeignet ist (SIEHE: RATSCHLÄGE ZUM GEBRAUCH VON GESCHIRR).

Wenn Sie Flüssigkeiten erwärmen, benutzen Sie Gefäße mit einer großen Öffnung, damit der entstehende Dampf gut abziehen kann.

Zur Erinnerung: In Mikrowellenherden....

1. Je größer die Speisemenge, desto länger die Garzeit.
2. Je niedriger die Temperatur der Lebensmittel, desto länger die Garzeit.
3. Weniger feste Lebensmittel werden schneller erwärmt.
4. Eine gute Verteilung der Speisen auf dem Drehteller begünstigt gleichmäßiges Garen. Wenn Sie die festeren Speisen auf den äußeren Rand und die weniger festen auf die Tellermitte legen, können Sie verschiedene Speisen gleichzeitig zubereiten.
5. Wenn Sie die Speisen vor dem Servieren ein wenig ruhen lassen, verbessern Sie die Zubereitungsqualität, denn nach Abschalten des Herdes hält der Garvorgang noch eine Weile an.
6. Zugedeckte Speisen verkürzen die Garzeit. Außerdem behält die Speise mehr Eigenflüssigkeit (d.h. sie ist weniger trocken). Der Deckel muss mikrowellen-durchlässig sein und eine kleine Öffnung für den Dampfaustritt besitzen.

Empfehlungen bezüglich der Verwendung von Geschirr

Metall

Benutzen Sie im Mikrowellengerät keine Metallbehältnisse (Konservendosen usw.), Verpackungen aus Aluminium(folie) und Besteck. Das Metall reflektiert die Mikrowelle - die Speisen werden nicht erwärmt.

Gargut in Alufolie: Entfernen Sie die Alufolie und geben Sie das Gargut in ein mikrowellengeeignetes Behältnis. Da die Mikrowelle Alufolie nicht durchdringt, werden die Speisen nur an der Oberfläche erwärmt. Wenn Sie ein geeignetes Behältnis benutzen, breitet sich die Wärme gleichmäßig im Gargut aus.

AUSNAHMEN:

Damit Fleischstücke unterschiedlicher Größe gleichmäßig auftauen bzw. garen können, legen Sie über die kleineren Stücke Alufolie. Die Alufolie muss mindestens 2 cm von den Wänden des Garraums entfernt sein, sonst besteht die Gefahr des Elektrobogens.

Sie können Fleischspieße benutzen, die jedoch kürzer als das Fleischstück sein müssen.

Glas

Glasbehältnisse müssen temperatur-hochbeständig sein.

Kristall enthält Blei und des wegen. Im Mikrowellenherd kann es Risse bekommen bzw. Platzen falls es im Mikrowellegerät . Dasselbe gilt für Glasbehältnisse mit unebenem oder goldenen Rand.

Porzellan

Sie können Geschirr aus Porzellan im Mikrowellengerät verwenden, es darf aber keine hohlen Griffe haben. Im Hohlraum kann sich Feuchtigkeit ansammeln, die durch Mikrowelleneinwirkung Druck aufbaut, der den Griff zerstören kann. Geschirr mit goldrand darf nicht verwendet werden.

Steingut

Dieses Geschirr kann sehr heiß werden.

Steingutgeschirr mit Bemalung kann im Mikrowellenherd benutzt werden, sofern sich die Bemalung unter der Lackbeschichtung befindet.

Einige Beschichtungen und Farben enthalten metallhaltige Substanzen. Diese Art von Geschirr sollte nicht im Mikrowellenherd benutzt werden, da die Gefahr von Beschädigungen besteht.

Vergoldete oder versilberte Behältnisse können durch die Mikrowelleneinwirkung dunkler werden.

Kunststoff

Kunststoffgeschirr muss mindestens 180° - beständig sein, sonst kann es sich verformen. Geschirr aus MELAMIN ist aufgrund der großen Erhitzung nicht für das Mikrowellengerät geeignet.

Bei der Zubereitung von Speisen in Plastiktüten ist darauf zu achten, dass diese kleine Löcher für den Dunstaustritt haben müssen, damit die Tüte nicht platzt.

Holz

Holzbehältnisse dürfen nicht im Mikrowellengerät benutzt werden. Holz enthält Wasser, das bei der Mikrowelleneinwirkung verdunstet. Dies kann zur Folge haben, dass das Holz springt.

Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr mikrowellentauglich ist

Wenn Sie im Hinblick auf die Verwendung von Glas-, Ton- oder Porzellangeschirr im Mikrowellengerät Zweifel haben, empfehlen wir folgenden Test:

1. Stellen Sie ein leeres Behältnis und ein Glas Wasser in den Herd;
2. Schließen Sie die Tür;
3. Stellen Sie den Stufenregler auf die Höchststufe;
4. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 1 Minute Betriebszeit ein.

Anmerkung: Der Herd beginnt zu arbeiten.

Wenn Sie während der Betriebszeit das Geräusch von schlagenden Funken wahrnehmen, schalten Sie das Gerät sofort ab.

Löst der Erwärmungsprozeß beim Geschirr Funken aus oder ist es sehr heiß, wenn es aus dem Ofen herausgenommen wird, ist es für die Benutzung im Mikrowellenherd nicht geeignet.

AUSNAHMEN: Behälter aus Steingut enthalten viele Wassermoleküle und heizen sich daher stark auf. Dennoch eignen sie sich für die Benutzung im Mikrowellenherd.

Im Zweifelsfalle wenden Sie sich an Ihren Händler und überprüfen die Eignung für die Benutzung im Mikrowellengerät.

Deckel

Es empfiehlt sich die Benutzung von Glas- oder Kunststoffdeckeln bzw. Plastikfolie, denn:

1. Sie verhindern übermäßiger Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten) wird verhindert;
2. Der Garungsprozeß wird beschleunigt;
3. Das Austrocknen der Speisen wird verhindert;
4. Das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastiktüten müssen ebenfalls über Öffnungen verfügen.

Babyflaschen und Gläser mit Babybrei sowie ähnliche Behältnisse dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluß erwärmt werden,- sie können sonst platzen.

Instandhaltung der Mikrowellenherd

Reinigung

BEVOR SIE DEN HERD REINIGEN, VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSGEZOGEN IST.

BENUTZEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL.

AUSSENFLÄCHEN:

1. Reinigen Sie die Aussenflächen mit einer lauwarmen Spülmittellauge und einem feuchten Tuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Öffnungen des Garraums gerät.

INNENFLÄCHEN:

1. Reinigen Sie die Herdwände nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Wischtuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen der Herdvertiefung gerät.
3. Sollte seit der letzten Reinigung bereits eine geraume Zeit verstrichen und die Herdinnenflächen verschmutzt sein, stellen Sie ein Glas Wasser auf das Backblech und lassen den Mikrowellenherd 4 min. lang auf Höchtststufe. laufen. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzungen auf, die anschließend mit einem weichen Tuch entfernt werden können.
4. Das Backblech können Sie mit einem herkömmlichen Geschirrspülmittel von Hand oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

TÜR, TÜRSCHARNIER UND HERDVORDERSEITE

1. Diese Teile müssen immer sauber sein, besonders die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Herdvorderseite, damit die Abdichtung des Herdes gewährleistet ist.

2. Benutzen Sie eine lauwarmen Spülmittellauge und ein weiches Tuch.

Technischer Kundendienst

Beheben von technischen Störungen

Reparaturen oder Eingriffe am Gerät müssen aufgrund von eventuell auftretenden Gefahrsituationen von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

Sämtliche Reparaturen oder Arbeiten müssen vom Hersteller, qualifizierten Handelsvertretern oder geschulten Technikern durchgeführt werden.

Sollten Sie einen Defekt am Gerät feststellen, überprüfen Sie bitte folgende Situationen, bevor Sie den Technischen Kundendienst verständigen:

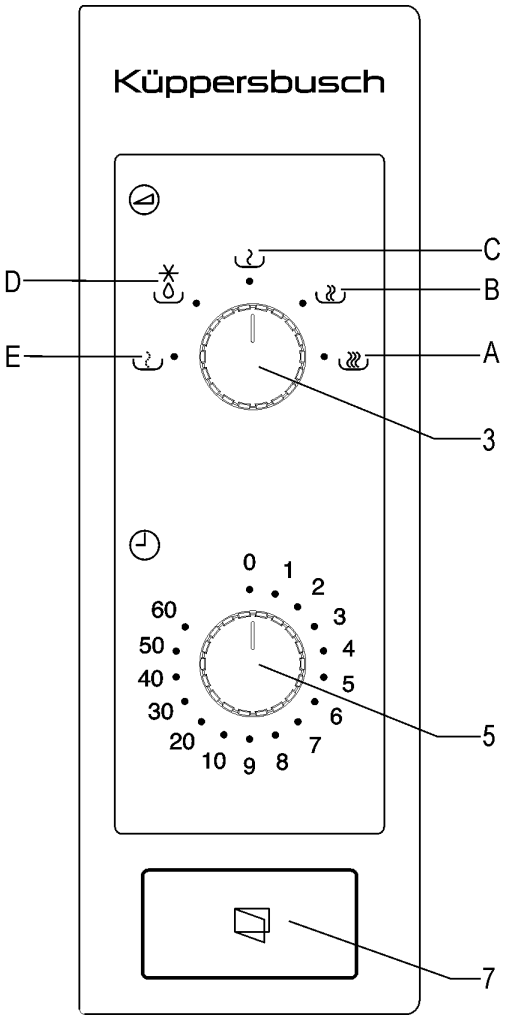
1. Überprüfen Sie, ob die Steckdose, an die der Herd angeschlossen ist, Strom führt (schließen Sie zur Überprüfung ein anderes Haushaltsgerät an).
2. Wenn bei funktionierender Garraumbeleuchtung die Speisen nicht erwärmt werden, prüfen Sie, ob die Tür gut verschlossen ist (im gegenteiligen Fall funktioniert die Mikrowelle nicht).

Austausch des Stromversorgungskabels

Bei Beschädigung des Stromversorgungskabels sorgen der Hersteller, die Handelsvertreter oder geschultes Fachpersonal für mit Spezialwerkzeugen für Ersatz. Dadurch setzen Sie sich auch keiner Gefahr aus.

Austausch der Herdbeleuchtung

Bei Modellen ohne Gehäuse für den Austausch von Glühbirnen muss der Technische Servicedienst benachrichtigt werden, da dafür Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.



Microondas
Mikrowelle
Microwave
Micro-ondes
Magnetronoven
Microonde
Μικροκυμμάτων

Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

EMW 60.0 M

Niveles de potencia. Einstellung der leistung. Power Levels.
Niveaux de puissance. Níveis de potência
Vermogensstanden. Livelli di Potenza. Επίπεδα Ισχύος.

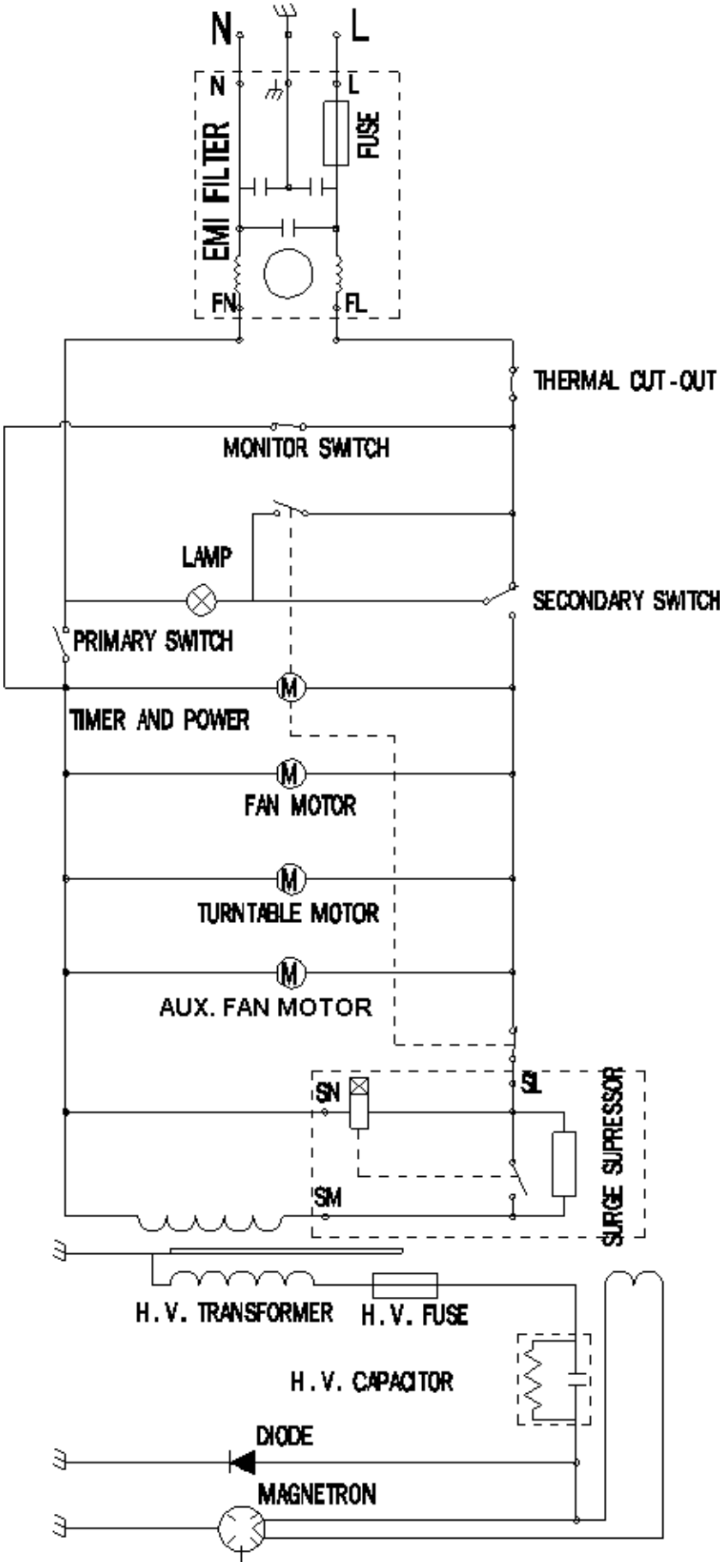
	130 W
	260 W
	440 W
	620 W
	800 W

Especificaciones. Leistungsbesschreibung. Specifications. Spécifications. Especificações. Specificaties. Specifiche. Προδιαγραφές.

- Tension CA. Wechselspannung. AC Line Voltage. Tension CA. Tensão AC. Spanning CA. Tensione CA. Τάση CA. ---------- 230 V / 50 Hz
- Fusible. Sicherung. Fuse. Fusible. Fusível. Zekering. Fusible. Ασφάλεια. ---------- 12 A / 250 V
- Potencia requerida. Aufgenommen Leistung. Power required. Puissance requise. Potência requerida. Vereist vermogencia. Potenza richiesta. Απαιτούμενη ισχύς. ---------- 1200 W
- Potencia de salida microondas. Mikrowellenausgangsleistung. Microwave output power. Puissance de sortie micro-ondes. Potência de saída microondas. Uitgangsvermogen magnetron. Potenza de uscita microonde. Ισχύς εξόδου μικροκυμμάτων. ---------- 800 W
- Frecuencia de microondas. Mikrowellenfrequenz. Microwave frequency. Frequence de micro-ondes. Frequência de microondas. Frequentie van de microgolf. Frequenza di microonde. Συχνότης μικροκυμμάτων. ---------- 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (An×Al×F). Außenabmessungen (B×H×T). External dimensions (W×H×D). Dimensions exterieures (L×H×P). Dimensões exteriores (L×A×P).Buitenafmetingen (BxHxL). Dimensioni esterne (Larg.xLung.xPr.). Εξωτερικό μέγεθος (Πλ x Υψ x Β). ---------- 480 × 350 × 330 mm
- Dimensiones de la cavidad (An×Al×F). Innenabmessungen (B×H×T). Cavity dimensions (W×H×D). Dimensions de la cavité (L×H×P). Dimensões da cavidade (L×A×P). Afmetingen van de uitsparing (BxHxL). Dimensioni della cavità (Larg.xLung.xPr). Μέγεθος χώρου (Πλ x Υψ x Β) ---------- 305 × 210 × 280 mm
- Capacidad del horno. Fassungsvermögen. Oven capacity. Capacité du four. Capacidade do forno. Capaciteit van de oven. Capacità del forno. Χωρητικότητα του φούρνου. ---------- 18 l
- Peso. Gewitct. Weight. Poids. Peso. Gewicht. Peso. Βάρος. ---------- 21 kg

183740

Electrical Diagram



Einbauanleitung
Mikrowelle

Installation Leaftet
Microwave

Feuillet d’installation
Micro-ondes

Montageoverzicht
Magnetronoven

Manual de Instalacion
Microondas

Foglio istruzioni incasso
Microonde

Folheto de instalação
Microondas

Οδηγιεσ εγκαταστ ασησ
Μικροκύμματα

DE **Achtung**! Es muss nach Einbau des Mikrowellenherdes Zugriff zum Stecker Gewährleistet sein.

GB **Warning!** The microwave oven plug shall be acessible after installation.

FR **Attention!** La fiche de prise de courant du four micro-ondes doit étre accessible aprés installatión.

NL **Attention!** La fiche de prise de courant du four micro-ondes doit étre accessible aprés installatión.

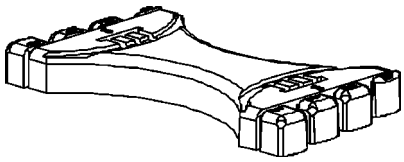
ES **¡Atención!** La clavija de conexión del microondas a la red debe quedar accesible después de la instalación.

IT **ATTENZIONE!** La spina di connessione del microonde alla rete deve rimanere accessibile dopo l'installazione.

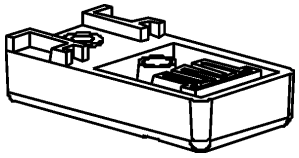
PT **Atenção!** A ficha do forno microondas deve ficar acessivel após a instalação.

GR **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Το βύσμα σύνδεσης του φούρνου μικροκυμμάτων με το δίκτυο πρέπει να είναι ευπρόσιτο μετά από την εγκατάσταση.

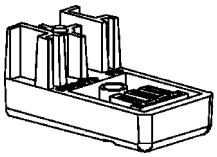
2 ×



4 ×



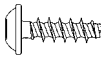
2 ×

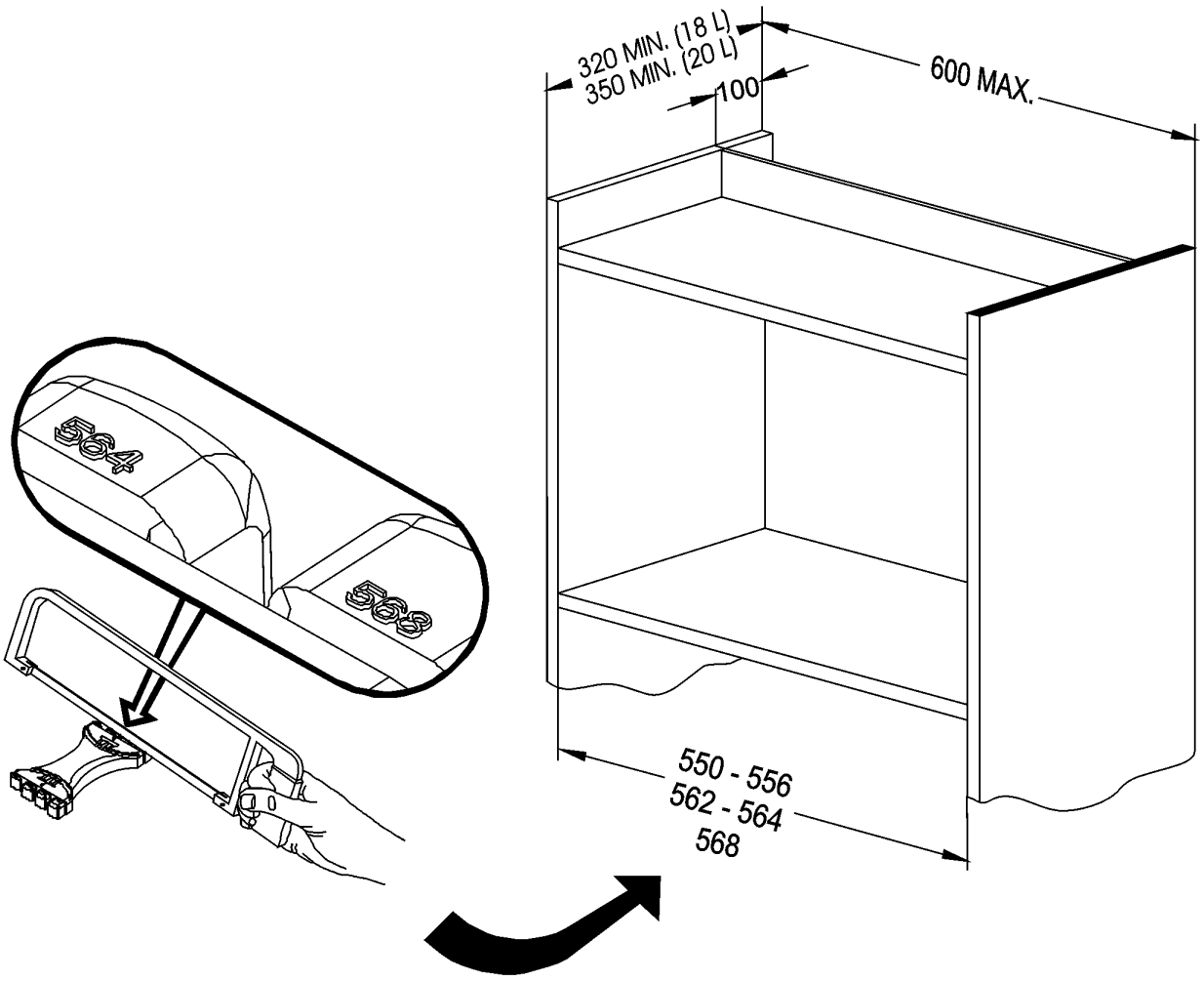


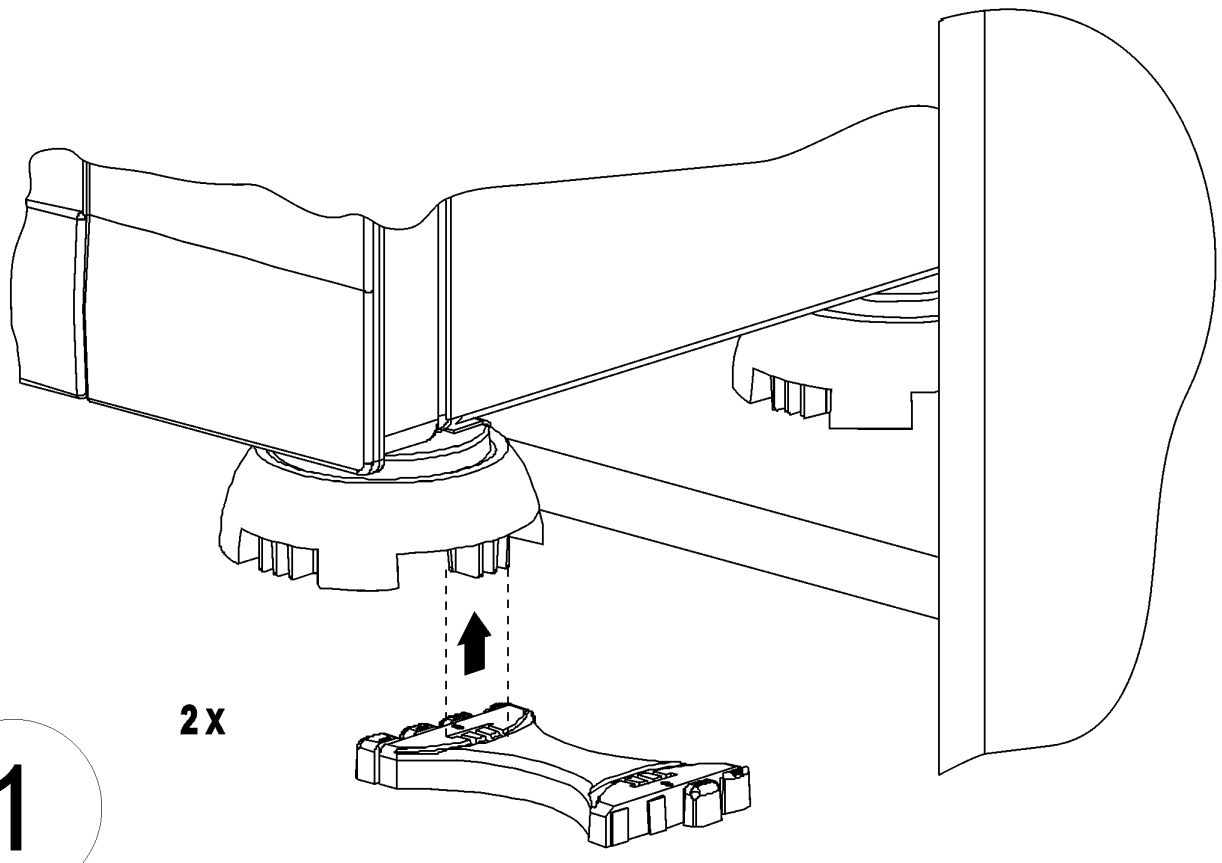
C

2 ×

4 ×




320 MIN. (18 L)
350 MIN. (20 L)
100
600 MAX.
564
563
550 - 556
562 - 564
568

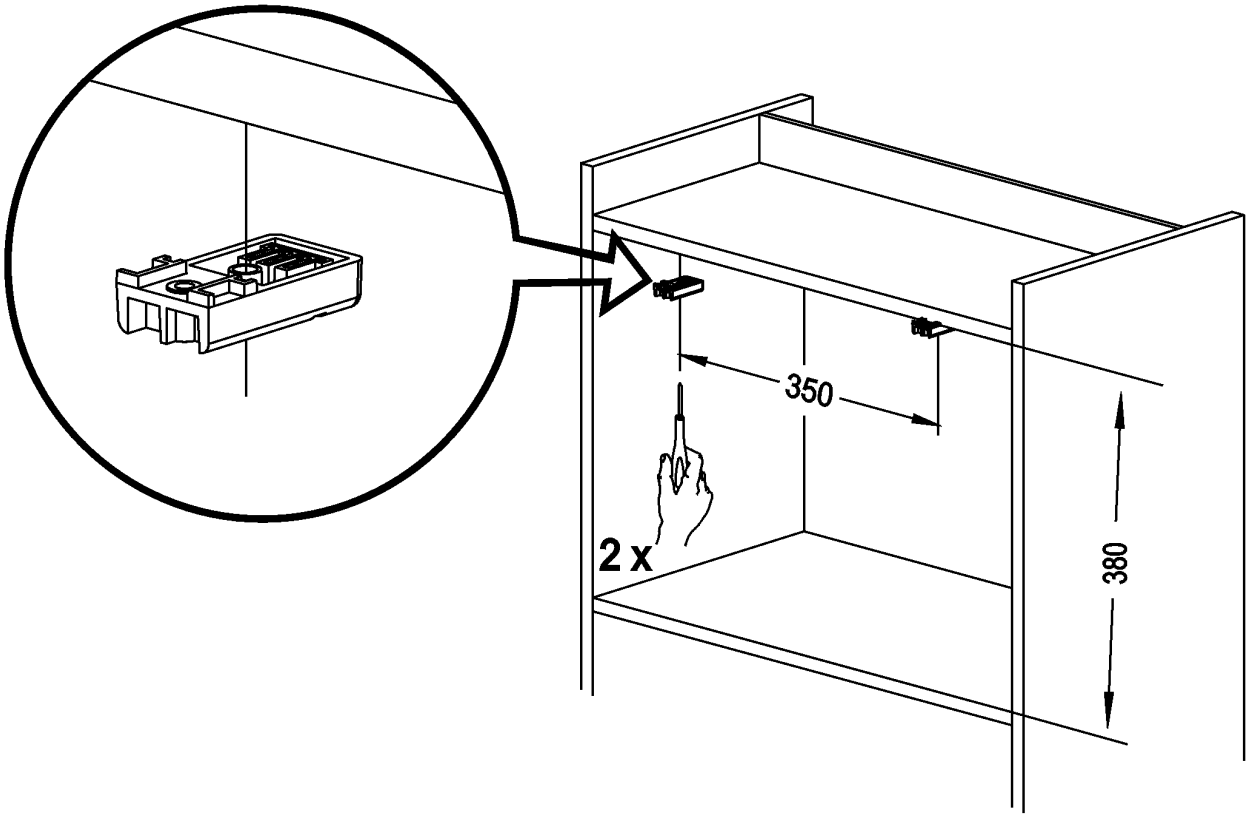

2 X

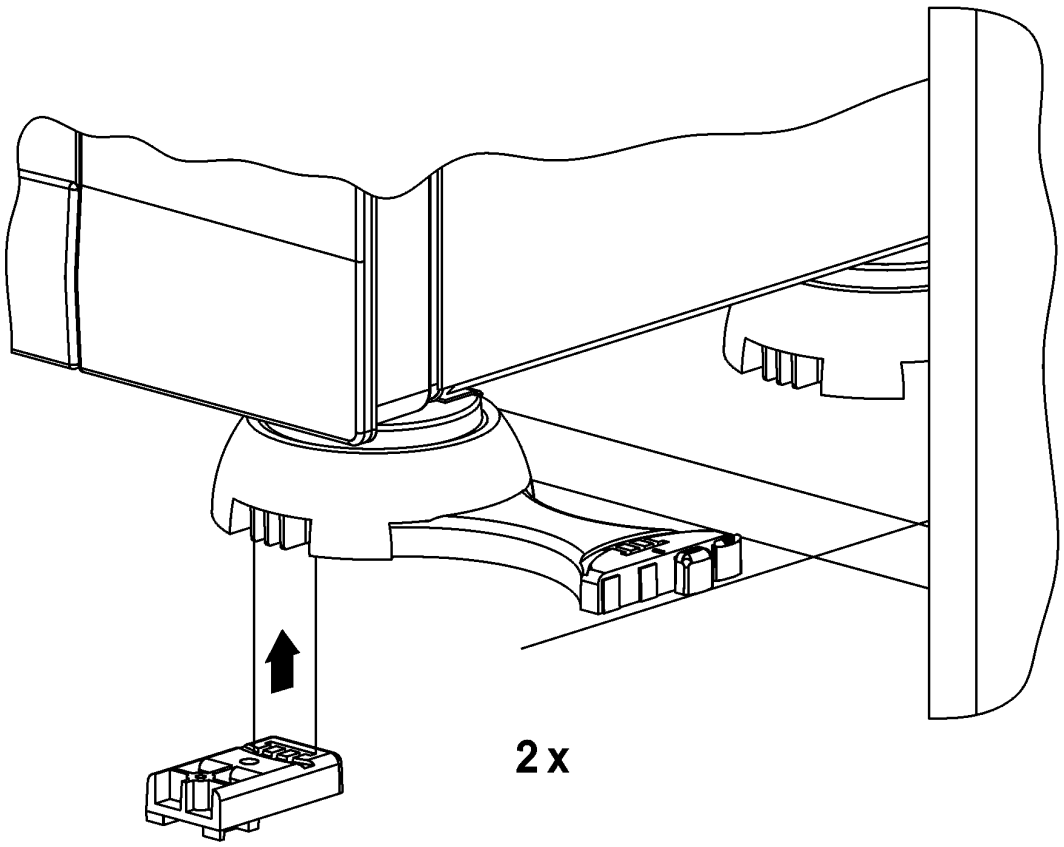
1

A

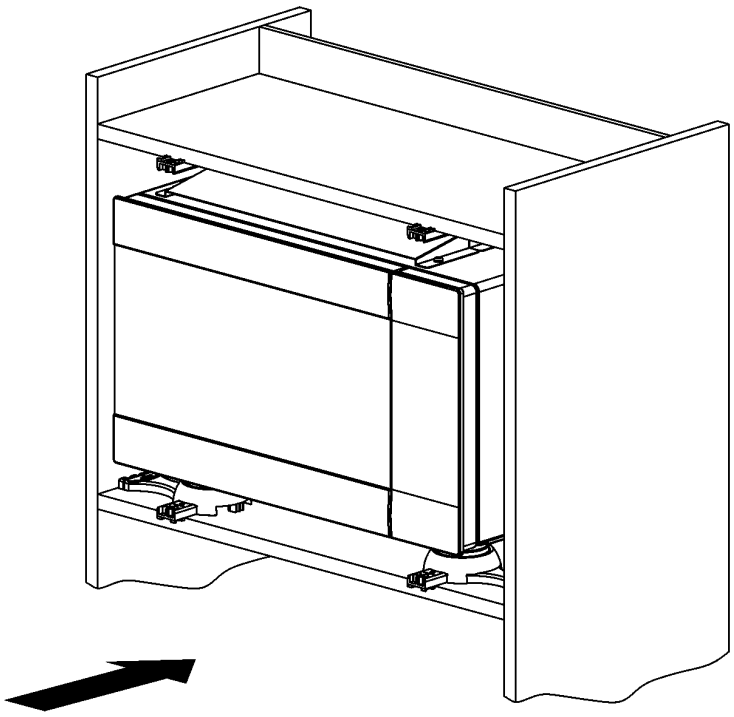
B

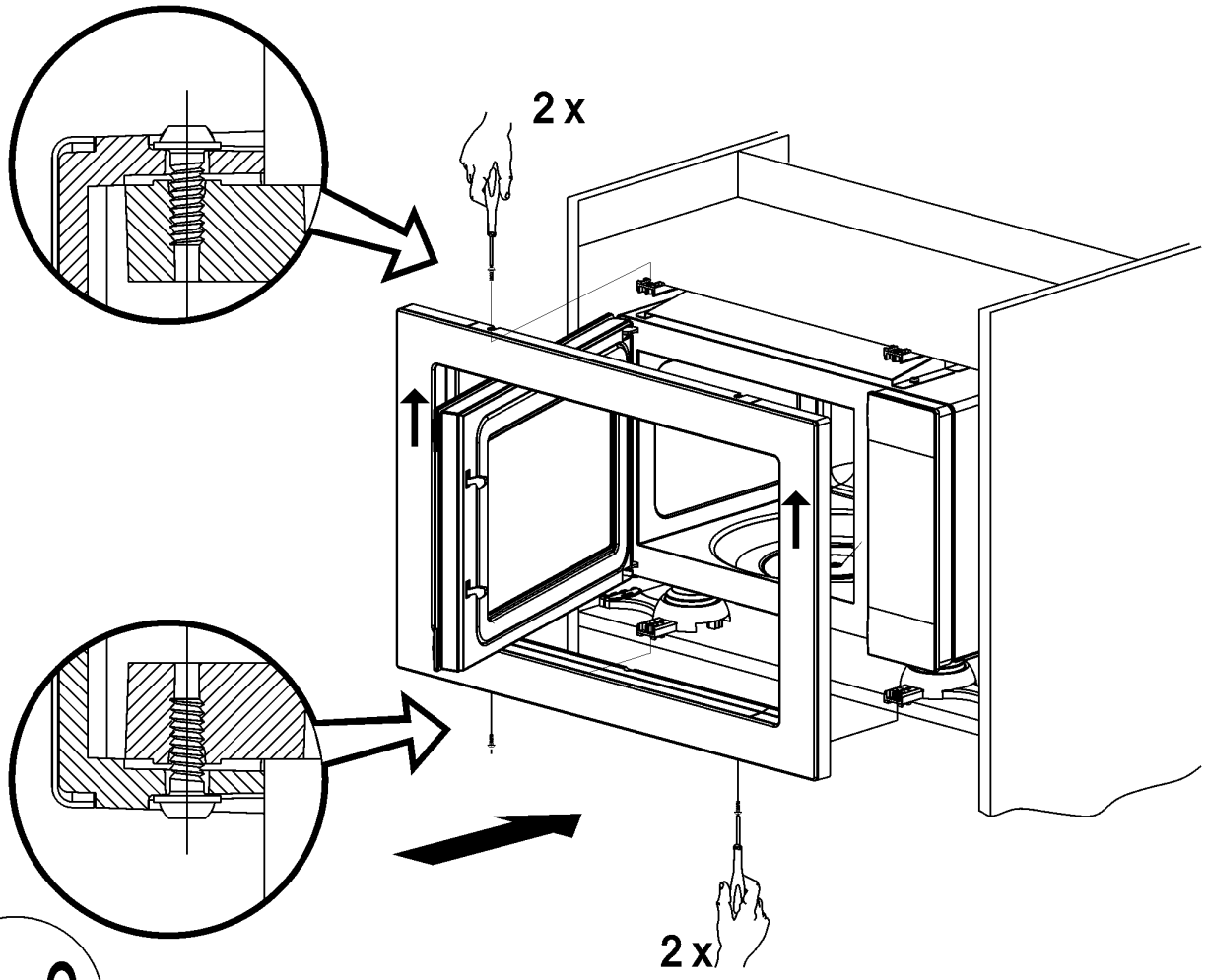
C



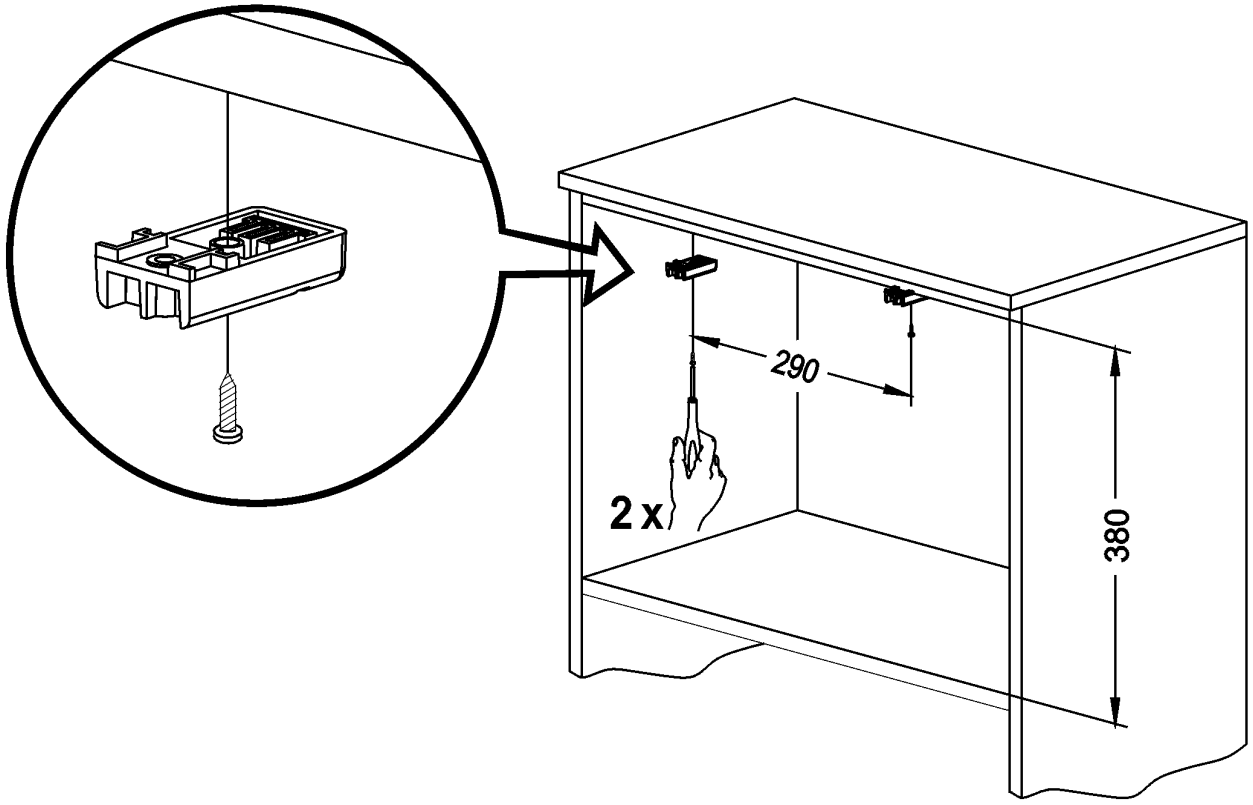


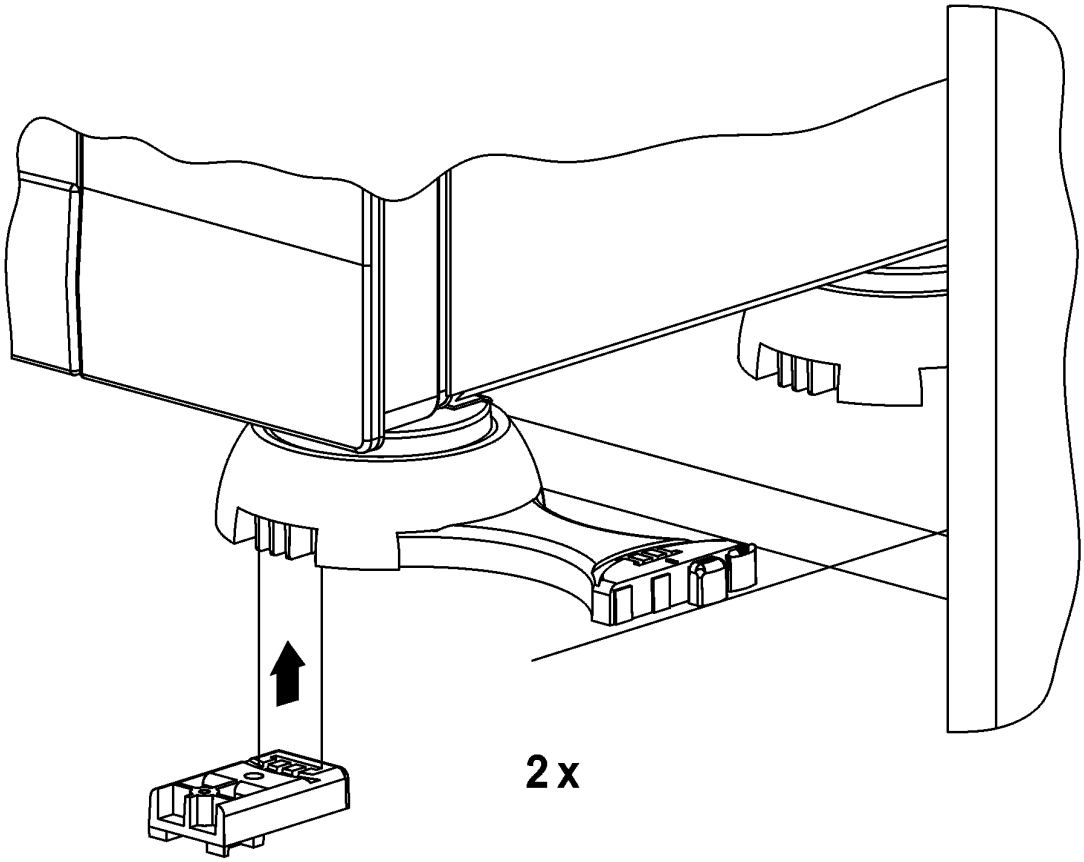
A-1



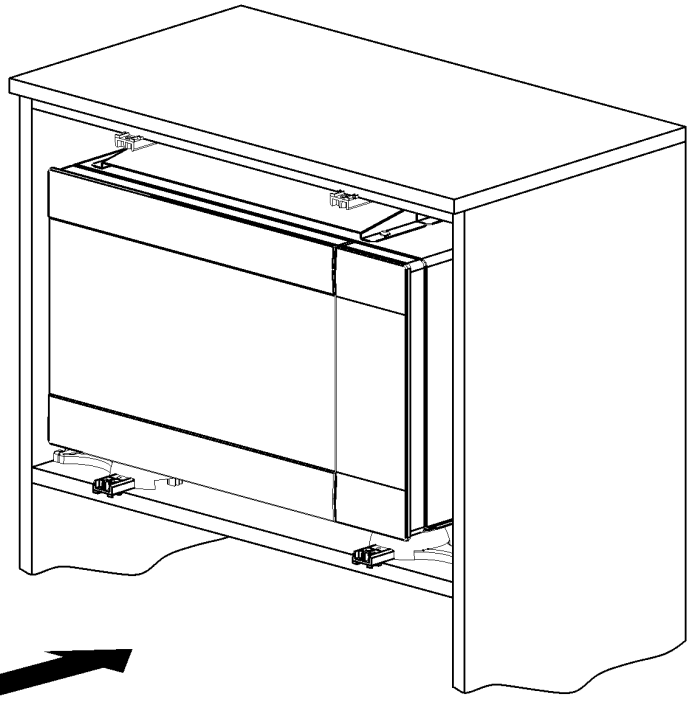


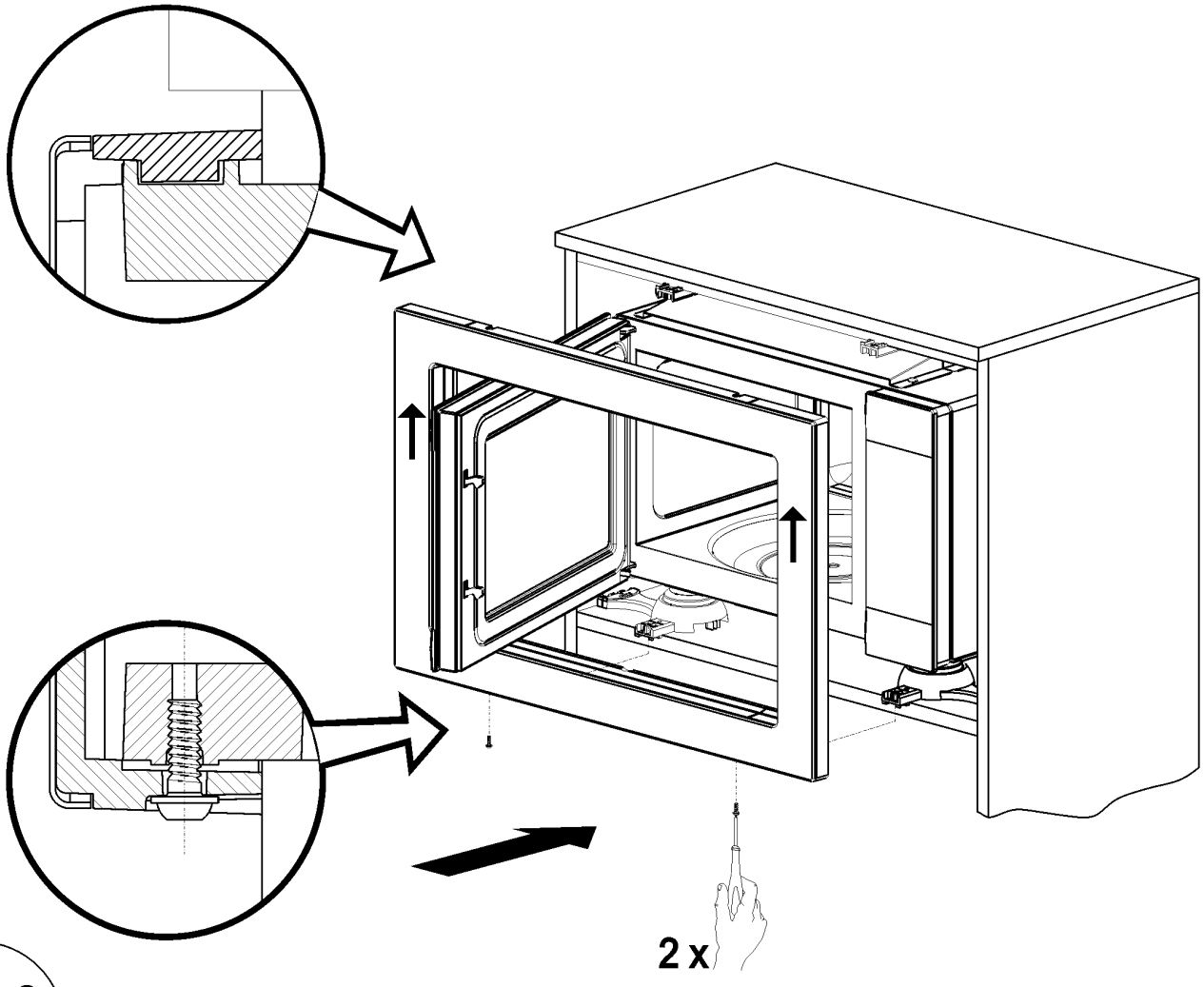
A-2



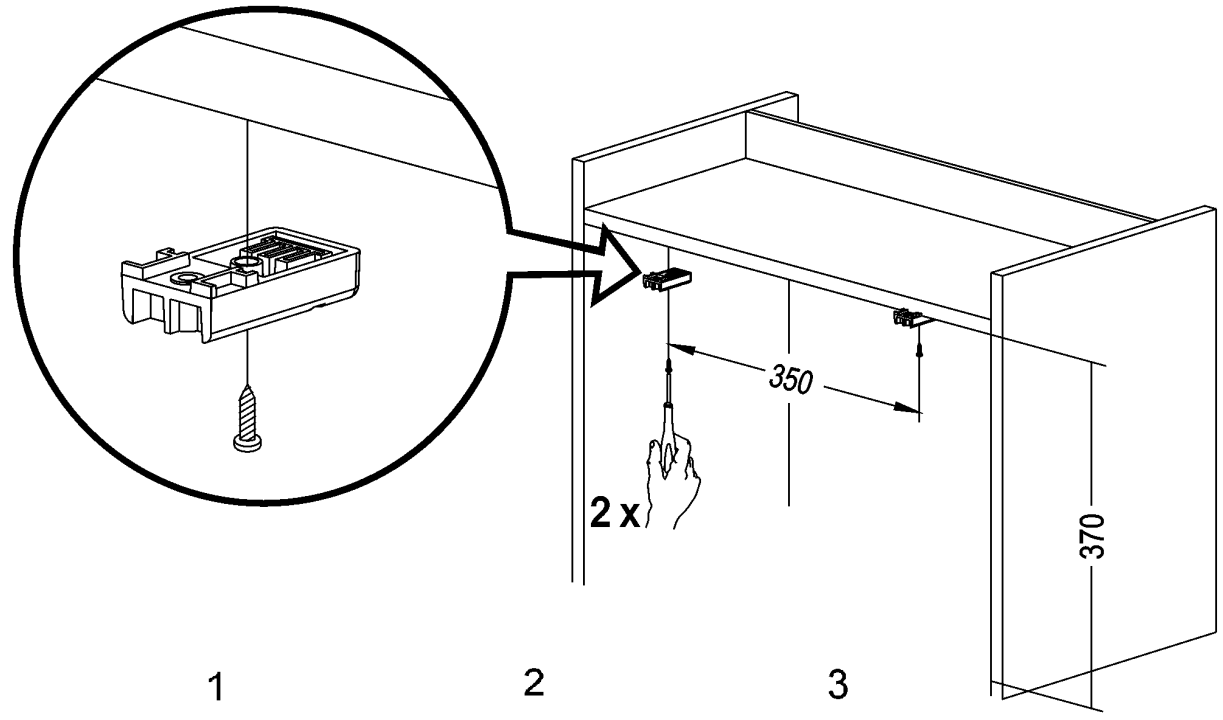


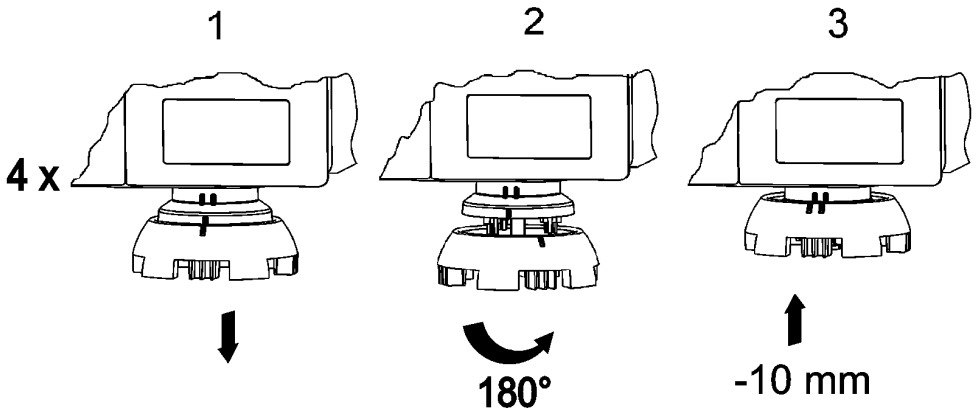
B - 1

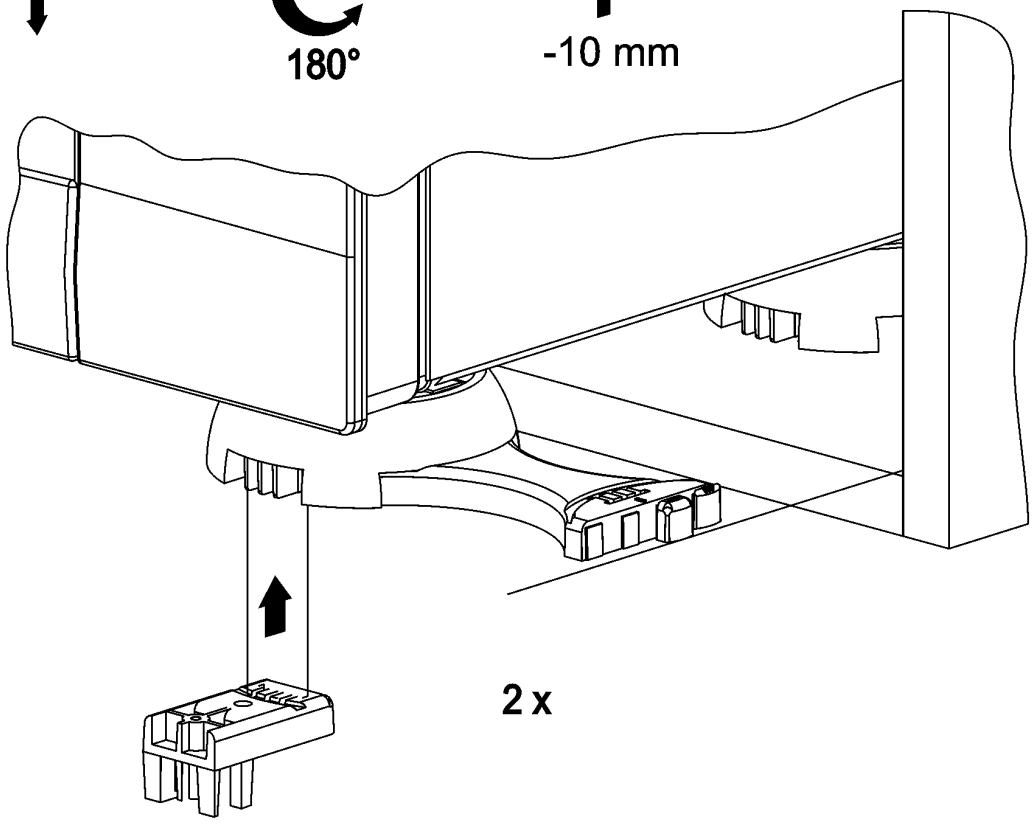




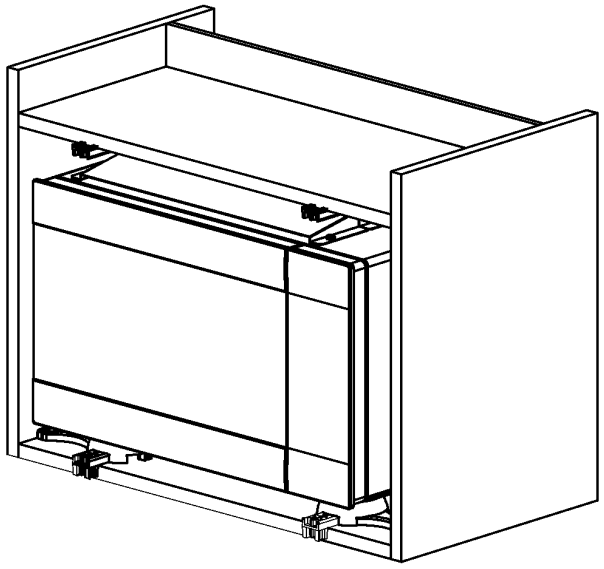
B - 2

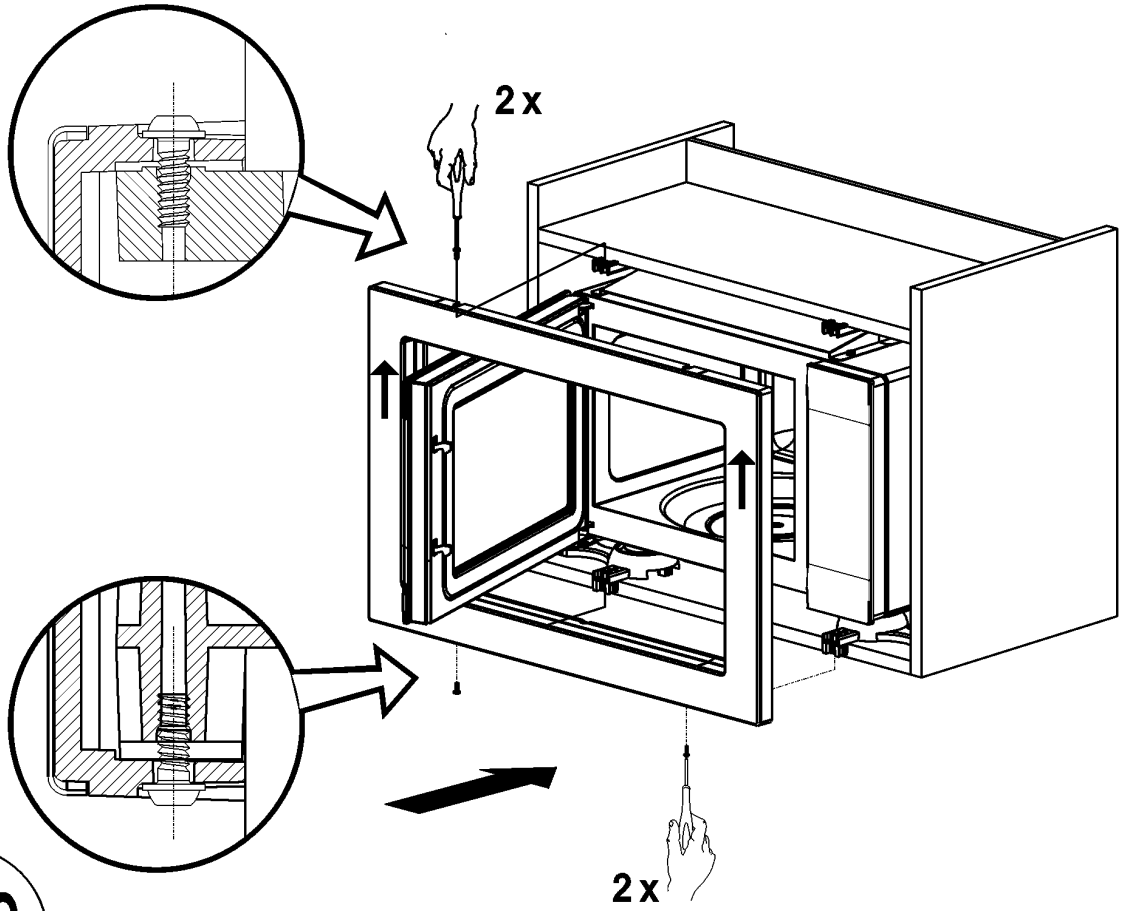






C - 1





C - 2